



Šťavnatý steak z lososa so zemiakovými mesiačikmi

🕒 30–40 Min   

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 200 °C (392 °F) pomocou nastavenia s ventilátorom.
- 2 Dôkladne umyte zemiaky a nakrájajte ich rovnako veľké mesiačiky. Marinujte ich v mise so 4 PL olivového oleja, potom ochuťte soľou a korením. Rozložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Dbajte na to, aby sa jednotlivé mesiačiky navzájom nedotýkali! Pečte približne 25 minút v rúre, po 10 minútach otočte.
- 3 Steaky z lososa opláchnite studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Pripravte si marinádu zmiešaním koreniacej zmesi Kotányi Koreninová soľ na Ryby a snečnicového oleja a potom ňou potrite steaky z lososa.
- 4 Umyte strapcové paradajky a prekrojte ich na polovice. Potrite trochou olivového oleja a ochuťte soľou a korením.
- 5 Steaky z lososa grilujte približne 5 minút z každej strany. Tiež ugrilujte paradajky prekrojené na polovice, kým nebudú pekne opečené.
- 6 Steaky z lososa osol'te, okoreňte a pokvapkajte citrónovou šťavou. Podávajte so zemiakovými mesiačikmi a grilovanými paradajkami.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 kus	Steaky z lososa (približne 200 g)
800 g	Zemiaky, pevné
4 PL	Olivový olej
4 PL	Snečnicový olej
4 kus	Paradajky, na strapci
1 kus	Citrón
4 ČL	♦ Koreninová soľ na Ryby
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté

